SONSIERRA TEMPRANILLO BLANCO 2019

sonsierra
RIOJA ALTA

FRUTAL Y FRESCO

VIÑEDOS

Procedente de parcelas vendimiadas a mano y situadas en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.

VARIEDADES

100 % Tempranillo Blanco

ELABORACIÓN

Maceración pelicular del mosto con los hollejos a baja temperatura durante 24 horas para la máxima extracción de los aromas de la uva. Tras un suave prensado se obtiene el mosto de yema que es desfangado en frío para una posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con el fin de conservar toda su expresión varietal.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con reflejos dorados.

Muy expresivo en nariz, intenso y complejo. Destacan los aromas frescos a manzana y piña combinados con toques cítricos sobre un fondo de matices florales.

Su boca está llena de volumen y frescura, con una retronasal plena de sensaciones frutales que invitan a beber y disfrutar.

MARIDAJE

Ideal para consumir por copas como aperitivo y con todo tipo de tapas.

Una buena elección para disfrutar con arroces, ensaladas, cremas frías, ahumados, además de pescados y mariscos.

91 PUNTOS
JAMESSUCKLING.COM

James Suckling
Añada 2018

Paseo de Logroño nº 3 - 26338 - San Vicente de la Sonsierra - La Rioja (España) Tel.: + 34 941 334 031 - sonsierra@sonsierra.com - **www.sonsierra.com**.

/bodegas.sonsierra @BodegaSonsierra @BodegaSonsierra